

	Code produit : 4378	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7400419 Code vrac : 7400402 indice 3 Réf. R&D : 152S1701	Préparation déshydratée pour GNOCCHI A LA ROMAINE HYPOSODE* Mélange à froid suivi d'une cuisson au four (2025g)	Créée le : 03.02.2004 Révisée le : 11.06.2024 (11) Par NSC Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)

Semoule de blé dur (**gluten**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, huile de tournesol (lactose, protéines de lait) (**lait**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), fromage (émulsifiant : E339) (**lait**), blanc d'œuf en poudre (agent foisonnant E1505) (**œuf**), épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : **Le sachet de 2025 g + 9 litres de lait = 3 gastsos = 72 parts.**

675 g + 3 litres de lait = 1 gastro = 24 parts.

225 g pour 1 litre de lait.

Verser la préparation sur le volume de lait froid tout en mélangeant à la main ou au batteur, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 5 minutes. Ajouter du fromage rapé à votre mélange, saler, poivrer....

Mettre en gastro beurré et cuire à 170°C, 30 minutes à four sec.

Suggestions : Servir avec du beurre fondu ou une sauce d'accompagnement

Vous pouvez personnaliser votre Gnocchi en plat complet en y ajoutant du jambon, des lardons, des légumes, etc...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée d'environ 153g (28.1g préparation + 125mL de lait)
Energie (kJ):	1936	792
Energie (kcal):	462	189
Matières grasses en g	21	7.9
Dont acides gras saturés en g	4.4	2.6
Glucides en g	52	21
Dont sucres en g	3.0	6.6
Fibres en g :	2.5	0.7
Protéines en g	15	8.3
Sel* (Na x 2,5) en g	0.53	0.26

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* La teneur en sodium est de 74mg pour 100g de produit reconstitué. (Inférieure à 120mg pour 100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 2025g.

Cartons de 12 sachets.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.